



- 水尾ゼミの紹介 -

水尾ゼミでは主に色々なものを調理したりしています！



①酒米の米粉を使ったお菓子などの提案



～酒米について～

酒米は「酒造好適米」のこと、日本酒を作る際に使用するお米です。

「山田錦」「五百万石」「雄町」などが有名

福島県では「夢の香（かおり）」「福乃香」という県オリジナル酒米も生まれています！

この米を搗精（精米）して用いますが、一般的に食されるお米とは大きく異なります！

外側を10%程度削るのみ



一般的に食されるお米



・・・精米歩合90%前後



日本酒用の酒米



・・・精米歩合70%以下

大吟醸は50%以下！

お米を50%以上
削っちゃいます



この削った米粉（白ぬか）を利用して
して何か新たに作れないか！？

削って出てきた酒米の米粉（白ぬか）はあまり有効活用されていない…



- ☆美味しいお酒を生み出すためのお米だから、米粉も美味しく消費したい！
- ☆付加価値を付けることが出来れば、利益も増える？廃棄も減るのでは？



一般的な米粉と比べて水分をかなり吸って
しまうので一筋縄ではいかないぞ…

シフォンケーキの作り比べ



試行錯誤を
繰り返しながら
奮闘中！



②様々な料理を通して、調理科学を楽しむ！？
ゼミ生の希望を募って様々な料理をしていきます



巨大チョコパイを作っています



ゼミ生みんなの郷土料理を作りました



맛있었습니다！！



水尾ゼミでは、ゼミ生の誕生日に
食べたいものをリクエストして作っています

餃子やフルーツタルトを
いただきましたよおお！



他にも花見など、様々なことを楽しみながら
真面目に取り組んでいます



今後、取り組む内容について

- ・南会津地域の方と一緒にヘルシーメニューの開発【予定】
- ・物性測定装置（レオメーター）を使って、物性測定の手法や嚥下食などの物性を理解する
- ・楽しみながら様々な料理を作って、食事や料理の楽しさを共有しあう！





水尾ゼミは「真面目に楽しむ」ことをモットーに活動しています！

調理における「コツ」というものが真に存在するのであれば、そこには科学があるはずである。

⇒その科学性を明らかにする学問が

『調理学』

何気なく作っている料理にも科学はたくさん潜んでいます！
それを一緒に楽しく字びましょう！